M. T. B. COLLEGE, SURAT

Manuscripts Library

No. Ref.
Ser. 1210

Title: Vesavara
(Ayurveda)

1210

Complete

		Vesavāra (Āyurveda)	Title
			Author
			Editor
			Year, Vols.
			Publisher
1210		one page only	Remarks

श्रीः ।। वेसवार ।। सुंठ १ मिरीं १ पिंपळी १ बडीशोप १ धणे १ दालचिनी १ एलची १ तमालपत्र १ नागकेसर १
आकीबसाल १ जिरें १ एरंडमूळ १ शाहाजिरें १ बाफळ्या १ हळद १ सुकें खोबरें १ मोहोऱ्या १ तीळ १ हिंग १ कासमर्दप
त्र चूर्ण १ लालमिर्ची १ हे जिन्नस तूपांत किंवा तेलांत तळून यांचें चूर्ण करून यथायोग्य एकत्र मिळवून ठेवावें त्याचें
नांव वेसवार तो बातहर १ असा आहे हा वेसवार ज्या पदार्थांत घातला ते पदार्थ अग्निप्रदीपक १ वीर्यवर्धक असे हो
तात ।। दुसरे प्रकारचा वेसवार ।। सांभार ।। तांदुळ पावशेर १ गहूं पावशेर १ व धणे शेर १ मिरच्या शेर १ जिरें पाव
शेर १ हळद पावशेर १ जिरें नवटांक १ मोहोऱ्या पावशेर १ व चण्याचि डाळ पावशेर १ उडीद १ वाटाणे १ तुरी १ मूगयां
चि डाळ नवटांक नवटांक १ व दालचिनी १ चिरफळें १ बडीशोप १ हीं तोळतोळा १ व पावतोळा हिंग १ हे सर्व पदार्थ
तेलांत नेमस्त तळून किंवा भाजून एकत्र बारीक कुटून किंवा दळून चूर्ण करावें १ त्याचें नांव वेसवार १ हा घालून सां
भारें करावें तें अतिरुचिकर होतें ।। तीसरा गरम मसाला ।। शेर धणे १ अच्छेर मिर्ची १ नवटांक मिऱ्यें १ दोन तो
ळे मोहोऱ्या १ हळद नवटांक १ व दालचिनी १ कबाबचिनी १ लवंगा १ दगडफूल १ चिरफळें १ हीं अर्ध अर्ध तोळा १ व
हिंग चार मासे १ एका कुळ्या नारळाचे तुकडे १ व किंचित् गोड्या एरंडाचें लांकूड १ हे सर्व पदार्थ तिळांचे तेलांत तळून
बारीक वाटून चटणी करावी १ तिचें नांव गरम मसाला त्याचें सांबारें साग कींवा यचीं इत्यादीक पदार्थ करावे ।।